AMANDES ABOUKIR

500 g de pâte d'amandes naturelle ou colorée à volonté, 250 g d'amandes entières décortiquées. Caramel: 200 g de sucre, 6 c à soupe d'eau, un filet de citron.

Façonnez la pâte d'amandes en boulettes en formant un creux au milieu. Placez une amande dans ce creux. Préparez un caramel en faisant fondre le sucre et l'eau jusqu'à la couleur désirée. Ajoutez le citron. Placez le caramel dans un bain-marie chaud pour qu'il reste liquide et trempez-y chaque boulette en utilisant une fourchette. Après durcissement du caramel, placez les boulettes dans des caissettes en papier.

AMANDES AU CHOCOLAT

Eplucher les amandes, les faire griller dans une poêle sur feu doux. Les tremper dans du chocolat fondu. Laisser sécher.

AMANDIN AU CITRON

Pour 8 personnes: 250 g de sucre, 4 oeufs, 200 g d'amandes en poudre. Glaçage 5 c à soupe de sucre glace + jus d'un citron. Décor: 1 citron.

Séparer les blancs des jaunes. Mélanger le sucre et les jaunes d'oeufs de manière à obtenir une pâte blanche coulante. Ajouter ensuite la poudre d'amandes, le jus des 2 citrons et le zeste râpé d'un seul citron. Terminez en incorporant les blancs battus en neige. Garnir le fond d'un moule à manqué (24 cm) avec une rondelle de papier sulfurisé. Beurrer largement le papier et le moule car la gâteau a tendance à mal se démouler. Verser la pâte. Faire cuire à four doux (th 5) 50 mn. Démouler et laisser refroidir. Délayer le sucre glace avec un peu de jus de citron, il faut obtenir une crème épaisse et brillante, à peine coulante. Verser ce glaçage au centre du gâteau. L'étaler avec un couteau à large lame. Laisser sécher. Décorer avec de fines tranches de citrons.

BAKLAVAS

A faire la veille. 400 g de farine, 50 g de beurre, 1/2 dl d'huile, 2 oeufs, 1 pincée de sel, 2 c à soupe d'eau. Pâte d'amandes: 150 g de poudre d'amandes, 150 g de sucre semoule, 1,4 c à café de cannelle, 2 c à soupe d'eau de fleur d'oranger. 100 g de beurre fondu, 1 oeuf, 1/4 litre de miel liquide.

Préparez la pâte d'amandes travaillez la poudre d'amandes avec le sucre semoule et l'eau de fleur d'oranger. D'autre part, travaillez la farine avec le beurre fondu et l'huile, le sel, les oeufs battus et l'eau. Pétrissez convenablement et coupez en morceaux de la grosseur d'une noisette, que vous abaisserez au rouleau en feuilles très minces. Tartinez-les, feuilles de pâte avec du

beurre ramolli. Empilez cinq de ces feuilles. Mettez une couche de pâte d'amandes et de nouveau cinq feuilles de pâte, beurrées. Coupez en losanges, dorez à l'oeuf battu à l'aide d'un pinceau de cuisine, et faites cuire pendant 1 heure environ à four moyen. Dès la sortie du four, arrosez les baklavas de miel fondu sur feu très doux. Les baklavas et autres douceurs orientales sont vendues dans les pâtisseries orientales.

BLANC-MANGER AUX FRAISES ET AUX CERISES FRA

Pour 6 personnes (soit un moule à savarin de 24 cm de diamètre): 50 cl de lait, 35 cl de crème fraîche liquide, 125 g de poudre d'amandes, 20 cl d'eau, 250 g de sucre en poudre, 6 feuilles de gélatine de 2 g, 4 à 5 gouttes d'extrait d'amande amère, 300 g de fraises, 300 g de cerises, 3 c à soupe de sucre en poudre, le jus d'un demi-citron vert, 1 bouquet de menthe.

La veille, versez le lait, la crème, la poudre d'amandes dans une casserole. Amenez à ébullition sur feu doux. Retirez la casserole du feu, laissez infuser 10 mn. Mettez les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau froide. Dans une autre casserole, faites fondre les 250 g de sucre, additionnés des 20 cl d'eau, sur feu doux. Dès que le sirop bout, ôtez-le du feu. Egouttez les feuilles de gélatine et épongez-les sur du papier absorbant. Incorporez-les une à une au sirop et mélangez bien. Au-dessus d'un récipient, passez le lait d'amandes à travers une passoire recouverte d'un linge. Ajoutez-lui le sirop tiède et l'extrait d'amande. Mélangez et versez dans le moule préalablement mouillé sans l'essuyer. Gardez au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Le jour-même, lavez les cerises et les fraises, retirez queues et pédoncules et coupez les cerises en 2, les fraises en 2 ou 4. Saupoudrez de sucre et arrosez de jus de citron vert. Mélangez. Trempez rapidement le fond du moule dans de l'eau très chaude. Retournez le blanc-manger sur un plat de service, disposez les fruits au centre. Servez frais, parsemé de feuilles de menthe.

BLANCS MANGERS A LA CREME DE PISTACHES

Pour 4 personnes: 250 g d'amandes mondées, 1/3 de litre de lait, 100 g de sucre semoule, 4 feuilles de gélatine, 4 gouttes d'essence d'amande amère. Pour la sauce: 2,5 dl de crème liquide, 60 g de sucre semoule, 150 g de pistaches mondées. Préparation: 10 minutes. Cuisson: 8 minutes.

Mettre les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pour les ramollir. Réduire les amandes dans le bol d'un mixeur, en purée, ajouter 2 dl d'eau et mixer encore 1 minute. Verser le lait dans une dans une casserole, ajouter le sucre et faire chauffer 5 minutes. Puis ajouter la purée d'amandes, mélanger et porter à ébullition. Retirer du feu et filtrer à travers un chinois au-dessus d'une autre casserole en pressant pour extraire tout le lait. Poser la casserole sur un feu doux. porter à ébullition. Retirer du feu, ajouter les feuilles de gélatine égouttées et mélanger. Verser cette préparation dans 4 moules, laissez refroidir et réservez au réfrigérateur 2 heures au moins avant de servir. Préparer la sauce. Réduire finement les pistaches dans un mixeur. Verser la crème dans une casserole porter à ébullition, ajouter le sucre et les pistaches mixées en en réservant une cuillerée à soupe. Porter à ébullition et laisser cuire 3 minutes. Filtrer la crème et servir. Au moment de servir: Démouler les blancs-mangers sur 4 assiettes, en

trempant les moules quelques secondes dans de l'eau chaude. Napper de sauce pistache, décorer des pistaches mixées et servir.

BOMBE AUX AMANDES ET AU CAFE CAF

Pour 8 à 10 personnes: Crème anglaise: 5 jaunes d'oeufs, 3/4 de litre de lait, vanille, 100 g de sucre en poudre, 36 biscuits à la cuillère, 175 g de beurre, 175 g de sucre en poudre, 225 g d'amandes en poudre, 1/2 dl de rhum. Glaçage au café: 1/2 blanc d'oeuf, 200 g de sucre en poudre, 1 dl d'eau, quelques gouttes de vinaigre, 3 c à café de café soluble, 50 g d'amandes effilées.

Préparer une crème anglaise à la vanille, la laisser refroidir. Pendant ce temps réduire le beurre en crème en travaillant au fouet ou au batteur. Ajouter le sucre peu à peu en travaillant longuement. Ajouter ensuite la poudre d'amandes et 5 ou 6 cuillerées (ou 90 g) de crème anglaise pour que le mélange soit bien onctueux. Chemiser de papier sulfurisé un saladier ou une terrine à fond bien rond. Tapisser le saladier d'une couche de biscuits à la cuillère imbibés d'un mélange de rhum et d'eau. Etaler une épaisse couche de crème remettre des biscuits et remplir le saladier en alternant les couches. Terminer par des biscuits. Couvrir le saladier avec une petite assiette, mettre un poids, placet en réfrigérateur pendant au moins 12 heures. Démouler au centre d'un plat rond. Préparer le glaçage. Battre le blanc d'oeuf. Quand la mousse est ferme, ajouter le café soluble en continuant de battre. Faire bouillir l'eau, le vinaigre, le sucre, surveiller la cuisson du sirop: quand une goutte de sirop versée dans un bol d'eau froide peut être travaillée entre le pouce et l'index en formant une boule molle (résultat obtenu environ, après 4 à 5 minutes d'ébullition douce) le sirop est prêt. Le verser en filet sur le blanc d'oeuf battu tout en fouettant vigoureusement. Continuer de battre jusqu'à ce que les marques du fouet restent imprimées dans la masse de sucre, devenue brillante et moelleuse. Etaler vivement sur la bombe avec une lame souple, laisser sécher. Décorer avec des petits sujets de Noël. Servir avec le reste de crème anglaise.

BRESILIENS

Pour 20 brésiliens: 200 g de pâte d'amandes, 1 c à café d'extrait de café. Glaçage: 50 g de sucre glace, 1 c à café d'extrait de café, 1 c à café de blanc d'oeuf, 20 grains de café confiseur.

Parfumer la pâte d'amandes en la malaxant avec une cuillerée d'extrait de café. Etaler au rouleau à pâtisserie sur 1 cm d'épaisseur. Pour éviter de coller poudrer rouleau et planche au sucre glace. Découper à l'emporte-pièce des petits disques de 2;5 cm de diamètre, des carrés ou des losanges. Mettre en réfrigérateur pendant 2 heures. Délayer le sucre glace avec une cuillerée à café d'extrait de café et le blanc d'oeuf: on doit obtenir une pâte à peine coulante. Bien tourner au fouet à main pour rendre le mélange très lisse. Verser sur chaque gâteau de pâte d'amandes une grosse goutte de ce glaçage. Poser au milieu un grain de café confiseur.

CARRE A LA FRANGIPANE

Préparez une pâte feuilletée et foncez un grand moule carré ou rectangulaire préalablement beurré. Recouvrez de crème pâtissière à laquelle vous aurez ajouté 4 cuillerées à café d'amandes douces pilées, une de sucre en poudre et un macaron écrasé. Recouvrez d'une fine couche de pâte. Disposez des croisillons et dorez avec de 1 oeuf battu. Faites cuire à four moyen 20 minutes environ.

CHARLOTTE AUX AMANDES

Pour 8 à 10 personnes: Une trentaine de biscuits à la cuillère, 150 g de beurre, 150 g de sucre, 250 g d'amandes en poudre, 80 g de crème fraîche, un petit verre de rhum ou de kirsch selon le goût. Pour garnir: pêches au sirop et cerises confites à volonté.

Chemisez un moule à charlotte (de 14 cm de diamètre à la base) de papier d'aluminium, ceci pour être certain de réussir le démoulage. Tapissez le fond et les parois du moule de biscuits à la cuillère en taillant en biseau les biscuits qui doivent recouvrir le fond et en raccourcissant ceux qui doivent être disposés contre les parois (côté bombé à l'extérieur). D'autre part travaillez le beurre ramolli en pommade avec le sucre ajoutez les amandes et la crème fraîche. Travaillez bien ce mélange qui doit être lisse et parfumez-le selon le goût avec du kirsch ou du rhum. Versez la préparation dans le moule en disposant régulièrement les brisures de biscuits au milieu de la crème. Terminez par une couche de biscuits et mettez au frais jusqu'au lendemain. Démoulez sur le plat de service et décorez à volonté de fruits au sirop et confits. Variante: avant de garnir le moule, vous pouvez imbiber légèrement les biscuits d'un sirop fait avec 1/4 litre d'eau, 60 g de sucre et 1 verre à liqueur de rhum ou de kirsch (ou du sirop réduit de la boîte de pêches si vous comptez la garnir de fruits, que vous parfumerez également selon votre goût. Vous pouvez également servir cette charlotte avec une crème anglaise.

CHARLOTTE AUX AMANDES CHO

20 biscuits à la cuillère, 200 g de chocolat noir, 250 g de crème fouettée, 100 g de sucre en poudre, 100 g d'amandes grillées, 3 oeufs, 50 g de chocolat râpé, 1 pincée de sel.

Dans une casserole verser le sucre et 5 c à soupe d'eau. Faire fondre à feu doux, 5 mn. Travailler les jaunes d'oeufs avec le sirop tiède. Ajouter alors le chocolat fondu à feu doux avec 2 c à soupe d'eau et bien mélanger. Incorporer les blancs montés en neige ferme avec le sel. Puis ajouter la crème fouettée en soulevant la masse à la cuillère. Tapisser un moule à charlotte avec les biscuits. Y verser la moitié de la préparation. Saupoudrer d'amandes grillées puis recouvrir. Glisser au réfrigérateur 1 h.

CIGARES AUX AMANDES

500 g de farine, 1/2 verre vin blanc, 2 verres d'huile, 1 pincée de sel, 200 g de pâte d'amandes, 250 g de miel, huile pour friture.

Battre avec une fourchette le verre d'huile et vin, incorporer la farine en remuant. Laisser reposer 15 mn. Etaler la pâte en une abaisse de 2 mn. Saupoudrer légèrement de farine. Découper des ronds avec un verre à moutarde. Pour l'allonger, étaler ensuite chaque rond avec le rouleau à pâtisserie. Prendre une cuillerée à café de pâte d'amandes, la poser au bas de chaque moreau, rouler comme un cigare. Faire rissoler à feu modéré 4 ou 5 dans une poêle à l'huile chaude. Retirer les cigares, les tremper aussitôt dans du miel tiède et les y laisser 15 mn. Egoutter et dresser sur un compotier.

CORBEILLES AUX AMANDES

500 g de farine, 1 jaune d'oeuf, 1 verre d'huile, 1 pincée de sucre.

Mélanger l'huile à la farine, ajouter le jaune d'oeuf et sucre en pétrissant à la main. Etaler la pâte pour obtenir une abaisse de 2 mm. Découper avec les bords d'une tasse à thé. Tapisser-en le fond d'une vingtaine de moules à madeleine beurrés que vous remplirez d'une pâte d'amandes préparée de la manière suivante: 400 g de sucre en poudre, 500 g d'amandes en poudre, 6 oeufs, 1 zeste de citron. Travailler avec un batteur le sucre et les oeufs pour obtenir un mélange blanc et mousseux et ajouter les amandes et le zeste. Remplir chaque moule de cette préparation et cuire à feu doux.

CORNES DE GAZELLE

Pour la pâte: 750 g de farine, 300 g de beurre, 1 petite pincée de sel, 1 blanc d'oeuf, 1 verre à thé d'eau de fleur d'oranger ou d'eau de rose, eau. Pour la farce: 1 kg d'amandes moulues, 350 g de sucre en poudre, 1 pincée de noix de muscade en poudre, 1/2 c à café de cannelle, 1 c à soupe de beurre fondu, 1 c à soupe de miel liquide, eau de fleur d'oranger ou eau de rose.

Mélangez les amandes mondées et moulues avec le sucre en poudre, ajoutez la cannelle, la noix de muscade, le beurre et le miel et amalgamez bien le tout en incorporant petit à petit l'eau de fleur d'oranger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène assez ferme. Passez la farine au tamis mettez-la dans un saladier. Faites une fontaine dans laquelle vous versez le beurre fondu, ajoutez une petite pincée de sel et sablez entre les mains pendant 10 minutes. Incorporez le blanc d'oeuf et pétrissez des deux mains, en versant de temps en temps un peu d'eau additionnée d'eau de fleur d'oranger. Lorsque la pâte est suffisamment souple et malléable laissez-la reposer quelques instants. Partagez ensuite la pâte en 4 ou 5 morceaux que vous prenez un à un et que vous étendez au rouleau à pâtisserie en abaisses de 2 mm environ d'épaisseur. Découpez des bandes carrées de 13 cm de côté, prenez un peu de pâte d'amande (1 cuillerée à soupe) et roulez-la en forme de petit cigare de 10 cm environ de long que vous posez au milieu de la bande de pâte. Pliez celle-ci de manière à recouvrir le cigare de farce et appuyez avec les doigts sur les bords de la pâte pour les coller. Découpez à la roulette à pâtisserie les parties superflues en donnant au gâteau la forme d'une demi-lune. Puis pincez les extrémités et recourbez-les légèrement, de manière à donner au gâteau la forme d'un croissant. Continuez l'opération de la même manière avec le reste de la pâte et piquez les gâteaux avec une fourchette pour qu'ils ne gonflent pas. Rangez les gâteaux sur un plateau (allant au four) légèrement huilé en les espaçant un peu. Chauffez le four, réduisez le feu et

enfournez les gâteaux. Faites-les cuire pendant 10 à 15 mn les cornes de gazelle doivent être très légèrement dorées.

CORNES DE GAZELLE

300 g de farine, 100 g de beurre, 100 g de sucre glace, 1 c à café d'eau de fleur d'oranger, sel, 200 g de pâte d'amandes.

Dans une terrine mélanger la farine et le beurre fondu, saler, ajouter un peu d'eau et préparer une pâte ayant une consistance dure à pétrir. Après avoir beurré le bout de vos doigts, prendre un gros bout de pâte et l'étaler avec un rouleau beurré. Préparer une feuille très fine de 2 mn d'épaisseur, étirez-la et découpez-la avec une roulette à pâtisserie en carrés de 10 cm de côté. Former des petites saucisses de pâte d'amande, placer en diagonale au centre de chaque carré, puis rouler de manière obtenir un petit croissant. Les installer sur la tôle du four et cuire à four modéré jusqu'à ce que les gâteaux soient légèrement dorés. Si la pâte gonfle pendant la cuisson, la piquer avec une épingle. Arroser les cornes de gazelle encore chaudes avec l'eau de fleur d'oranger et les rouler dans le sucre glace.

COURONNE AU SUCRE CANDI

Pour 6 personnes. Pour la brioche: 400 g de farine, 75 g de beurre, 75 g de sucre en poudre, 25 g de levure de boulanger, 1,5 dl de lait, 2 oeufs. Pour la garniture: 100 g de sucre en poudre, 1 oeuf, 50 g de beurre, 150 g d'amandes en poudre, 30 g de raisins secs. Pour le décor: 1 jaune d'oeuf, 50 g de sucre candi.

Plongez quelques minutes une terrine dans de l'eau chaude. Essuyez la soigneusement. Disposez la farine dans ce récipient tiède en formant une fontaine au centre. Eparpillez le sucre et le beurre en petits morceaux sur la farine. Délayez la levure dans le lait tiède (38°C). Versez dans la fontaine et, en incorporant un peu de farine formez une boule de pâte molette. Couvrez la terrine d'un linge et laissez agir le levain dans un endroit tiède pendant une bonne heure. Ajoutez alors les 2 oeufs battus et mélangez à la main dans la terrine tous les ingrédients. Battez fortement la pâte pendant 5 minutes. Couvrez et laissez lever à nouveau 1 heure. Préparez la garniture en mélangeant l'oeuf entier et le sucre. Ajoutez le beurre ramolli, les amandes en poudre et les raisins secs. Partagez la pâte en deux boules. Allongez-la en deux longs rectangles. Répartissez sur chacun la moitié de la crème. Roulez pour former deux longs boudins. Soudez avec un peu d'eau. Torsadez ces deux rouleaux et déposez-les sur la plaque du four ou dans un moule en couronne largement beurré. Faites lever au tiède une dernière fois. Dorez avec du jaune d'oeuf, parsemez de morceaux de sucre candi. Faites cuire à four moyen (th 6) pendant 20 minutes environ.

CREME AUX AMANDES

125 g de beurre, 125 g d'amandes en poudre, 125 g de sucre glace, 2 petits oeufs, 1 c à café de Maïzena, 200 g de crème pâtissière.

Mélangez le beurre en pommade, les amandes et le sucre. Incorporez les oeufs et la Maïzena, travaillez bien le tout et mélangez à la crème pâtissière. Vous pouvez aussi piler simplement les amandes avec 2 c à soupe de fleur d'oranger et les mélanger à la crème pâtissière.

CREME FRANGIPANE

Préparation et cuisson: environ 1 heure. Pour 6 personnes: 125 g de sucre, 125 g de farine, 1 pincée de sel, 2 oeufs entiers, 4 jaunes d'oeufs, 3/4 de litre de lait, 1 gousse de vanille, 100 g d'amandes mondées, 2 cuillers à café d'eau de fleur d'oranger.

Faire bouillir le lait avec 1 gousse de vanille fendue dans le dans de la longueur. Dans une casserole à fond épais, mélanger les oeufs entiers, les jaunes d'oeufs, le sel, le sucre et la farine. Bien travailler. Délayer ce mélange avec le lait chaud vanillé. Mettre sur le feu, remuer sans arrêt jusqu'à ce que la crème épaississe. Retirer du feu au premier bouillon. Ecraser ou râper les amandes, puis les piler au mortier en leur ajoutant 1 à 2 cuillers à café d'eau de fleur d'oranger pour qu'elles ne rendent pas leur huile. Ajouter cette pâte d'amande à la crème encore chaude. Remuer de temps en temps pendant qu'elle refroidit pour éviter la formation d'une peau. Servir dans une jatte.

CREME FRANGIPANE

Pour 6 personnes: 4 dl de lait, 1/3 de gousse de vanille, 3 jaunes d'oeufs, 80 g de sucre, 75 g de farine, 50 g d'amandes en poudre.

Mettre le lait à bouillir avec la vanille. Casser les oeufs et séparer les blancs des jaunes. Travailler les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que la pâte fasse le ruban, ajouter la farine et les amandes. Verser le lait bouillant sur le mélange en tournant bien. Remettre dans la casserole sur le feu. Faire cuire en tournant très soigneusement. Retirer après ébullition. On utilise la crème frangipane pour garnir des flans ou des tartes et pour fourrer les gâteaux feuilletés.

CREME PORTUGAISE

4 oeufs, 30 g de Maïzena (3 cuillerées à soupe rases), 150 g de sucre en poudre, 100 g d'amandes grillées, 1/2 litre de lait, facultatif 1 pincée de cannelle.

Dans une casserole, mélangez le Maïzena et le sucre, délayez-les petit à petit avec le lait froid. Ajoutez la cannelle, 80 g d'amandes et faites épaissir sur feu très doux en tournant. Après une ébullition de 2 à 3 secondes, retirez du feu et laissez tiédir légèrement avant d'ajouter les oeufs un à un, en battant bien pour obtenir une crème homogène. Versez la préparation dans un plat à gratin beurré et faites dorer au four moyen (à surveiller). Servez froid, saupoudré des 20 g d'amandes grillées réservées.

CREPES AUX AMANDES

Une douzaine de crêpes (faites avec de la pâte à la bière), 150 g d'amandes, miel ou sirop d'érable à volonté.

Hachez grossièrement les amandes. Au moment de servir les crêpes, recouvrez-les d'une couche d'amandes et arrosez de miel au goût. Variante vous pouvez remplacer les amandes par du pralin (vendu tout préparé), mélangé à 100 g de beurre et parfumé au Grand Marnier. Dans ce cas, supprimez le miel et passez la crêpe garnie 30 secondes sous le gril du four.

CROQUETS AUX AMANDES

Pour 4 personnes: 250g d'amandes en poudre, 250 g de sucre en poudre, 250 g de farine, 2 gros oeufs (ou 3 petits), 1 pointe de couteau de vanille en poudre.

Dans un grand saladier, mélangez à la fourchette la poudre d'amandes, le sucre, la farine tamisée et enfin, la vanille en poudre. Faites un puits au centre et ajoutez les oeufs entiers. Continuez à travailler à la fourchette puis, quand les oeufs sont bien incorporés, farinez légèrement vos mains et formez une boule de pâte. Recouvrez-la d'une feuille de film étirable et laissez-la reposer pendant au moins une heure dans un endroit frais. Préchauffez le four thermostat 7 (210°C). Recouvrez la plaque à pâtisserie d'une feuille de papier sulfurisé beurré. Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte en forme de rectangle, sur une épaisseur d'environ 2,5 cm. Dessinez des stries sur la surface avec la pointe d'un petit couteau de cuisine. Dorez au jaune d'oeuf au pinceau ou du bout des doigts. Glissez à four chaud et laissez cuire une vingtaine de minutes. la surface doit être dorée, mais l'intérieur du gâteau doit rester blond. Démoulez dès la sortie du four. Déposez la plaque de gâteau sur une planche, et, à l'aide d'un grand couteau, découpez des croquets, en forme de losanges ou de bâtonnets, selon votre fantaisie.

CROUSTADE AUX AMANDES

Etalez au rouleau un paquet de pâte feuilletée en deux abaisses de 20 cm de diamètre. Broyez 125 g d'amandes mondées, ajoutez 125 g de cassonade et le zeste rapé de 2 citrons. Parfumez de quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger. Etalez la préparation sur une des abaisses de pâte, posez l'autre par-dessus et soudez les bords à l'eau. Dorez à l'oeuf et faites cuire 30 mn à four chaud. Servez saupoudré de sucre glace.

DELICIEUX AUX AMANDES

Pour 6 à 8 personnes: biscuit de Savoie: 6 oeufs, 300 g de sucre, 60 g de farine, 90 g de fécule de pomme de terre, vanille en poudre. Garniture: un verre de kirsch, 225 g d'amandes mondées et hachées, 150 g de raisins de Corinthe, un pot de marmelade d'abricots. 1 litre de crème anglaise à la vanille.

Préparez le biscuit de Savoie la veille. Commencez par travailler jaunes d'oeufs et sucre jusqu'à ce que le mélange devienne blanc et mousseux. Ajoutez la fécule, la farine, la vanille en poudre puis très délicatement, les blancs battus en neige très ferme. Versez cette pâte dans 2 moules à manqué (moules ronds à bords lisses) de 18 cm de diamètre environ, préalablement beurrés. Faites cuire 20 mn environ à four très doux. Démoulez sur grille et laissez refroidir. Le lendemain, découpez chaque gâteau en 2 ou 3 tranches minces et régulières. Tartinez-les de marmelade d'abricots, puis imbibez-les légèrement avec le kirsch. Saupoudrez toutes les abaisses (sauf une qui coiffera le gâteau), d'amandes et de raisins que vous aurez fait gonfler dans un peu d'eau tiède. Superposez le tout. Nappez de marmelade d'abricots légèrement étendue d'eau et fondue. Servez avec une crème anglaise très fraîche. Pour habiller encore le gâteau, vous pouvez recouvrir le dessus d'un dôme de crème Chantilly que vous parsèmerez d'amandes grillées.

FEUILLETES AUX AMANDES

Pour 4 personnes: 1 paquet de pâte feuilletée, 50 g d'amandes en poudre, 50 g d'amandes effilées, 30 g de sucre, 1 oeuf et du sucre glace.

Etaler la pâte feuilletée en couche mince. Y découper 32 ronds de 5 cm de diamètre. Beurrer 16 petits moules ronds et y mettre la moitié des ronds de pâte. Mélanger les amandes en poudre avec le sucre. Garnir les tartelettes d'une cuillerée à café de cette préparation. Recouvrir avec l'autre moitié de pâte en ayant soin de bien faire adhérer les bords en les mouillant avec de l'eau. Badigeonner le dessus des gâteaux d'oeuf battu. Saupoudrer d'amandes effilées et de sucre glace. Mettre au four (180°C th 6) laisser cuire jusqu'à ce que le dessus soit bien doré, entre 8 et 10 minutes. Vous pouvez remplacer les amandes par des noisettes, de la noix de coco en poudre ou des noix pilées.

FINANCIER

Dans une terrine placée au bain-marie, travailler 4 jaunes d'oeufs et 250 g de sucre en poudre. Incorporer 60 g de farine, 60 g de fécule de pommes de terre, 100 g d'amandes en poudre et 2 c à soupe de liqueur d'orange. Chemiser un moule à manqué beurré d'amandes effilées et y verser la préparation. Faire cuire 35 à 40 mn à four modéré (th 5). Le gâteau est doré sur les bords. Démouler, laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace à travers un tamis.

FINANCIER AUX AMANDES

Pour 4 personnes: 90 g de poudre d'amandes, 150 g de sucre glace, 60 g de farine, 4 blancs d'oeufs, 100 g de beurre + une noix pour le moule, 1 pincée de sel. Pour la décoration: glace à la vanille, pistaches.

Tamisez la farine et versez-la dans une terrine. Ajoutez la poudre d'amandes, le sucre glace et 1 pincée de sel. Mélangez. Mettez le beurre en morceaux dans une casserole et faites-le fondre à feu très doux, en prenant bien soin de ne pas le laissez brunir. En vous servant d'une cuiller

en bois, incorporez les 4 blancs d'oeufs à la farine, à la poudre d'amandes et au sucre. Ajoutez ensuite le beurre fondu et mélangez intimement tous les ingrédients. Beurrez quatre moules de 10 cm de diamètre puis remplissez-les de pâte aux trois quarts de leur hauteur seulement. Enfournez dans le four préchauffé à 200°C (th 6-7) et laissez cuire une quinzaine de minutes à 180°C (th 6). Démoulez les financiers et laissez-les refroidir sur une grille. Servez avec une boule de glace à la vanille parsemée de pistaches.

FLAMRI DE SEMOULE AU LAIT

1 litre de lait, 150 g de semoule, 4 c à soupe de sucre, 200 g d'amandes douces.

Hachez les amandes. Faites bouillir le lait avec le sucre et les amandes. Quand il est en ébullition, jetez en pluie la semoule et laissez cuire pendant 20 mn sans cesser de remuer pour éviter les grumeaux. Ayez un moule ou un saladier passé à l'eau froide; versez la semoule en l'égalisant et laissez bien refroidir. Faites une crème anglaise à la vanille avec 1/4 de litre de lait sucré suivant goût, 2 jaunes d'oeufs battus et sur lesquels vous verserez le lait un peu tiédi. Remettez dans la casserole sur feu moyen et remuez jusqu'à ce que la crème épaississe, mais sans bouillir. Faites refroidir. Démoulez la semoule, nappez avec la crème et servez. Vous pouvez agrémenter le plat en disposant sur la semoule de petits morceaux d'angélique découpés en losanges réguliers sur le bord et formant un dessin au milieu.

FLAN A LA FRANGIPANE

1/4 de litre de lait, 4 jaunes d'oeufs, 25 g de sucre, 50 g d'amandes pulvérisée, 1 gousses de vanille, 1 pincée de sel. Mélangez un à un les jaunes d'oeufs avec le sucre. Travaillez jusqu'à ce que le mélange devienne jaune paille. Faites bouillir le lait avec la vanille, mélangez les 2 préparations lorsque le lait sera tiède en retirant la vanille. Mettez sur feu doux, ajoutez sel et amandes, battez au fouet, retirez à ébullition. Versez dans un moule à tarte garni de pâte brisée. Cuire au four.

FRANGIPANE POUR TARTE

100 g d'amandes en poudre, 1 oeuf entier, 2 c à soupe de crème.

GALETTE A LA CREME FRANGIPANE

Pour 6 à 8 personnes: 600 g de pâte feuilletée. Crème: 200 g de poudre d'amandes, 100 g de sucre, 75 g de beurre, 2 oeufs, une pincée de vanille en poudre. Pour dorer: 1 jaune d'oeuf, 1 c à soupe de lait.

Abaissez la pâte au rouleau et découpez-la en deux disques égaux de 23 cm de diamètre environ. Préparez la crème: travaillez la poudre d'amandes, le sucre et le beurre ramolli en

pâte lisse. Incorporez les oeufs, un à un, puis parfumez à la vanille. Sur une abaisse de pâte posée sur la plaque du four mouillée, étalez la crème, glissez la fève, recouvrez avec la seconde abaisse, soudez bien les bords. Dessinez à la surface quelques motifs décoratifs à la pointe du couteau. Dorez au jaune d'oeuf délayé dans un peu de lait et faites cuire pendant 45 mn environ à four très chaud (220°C) en baissant un peu l'intensité de la chaleur en fin de cuisson. Servez tiède de préférence. Vous pouvez remplacer le parfum de vanille par quelques gouttes d'essence d'amandes amères.

GALETTE AUX AMANDES

Pour 8 à 10 personnes: 1 oeuf, 125 g de sucre semoule, 250 g de farine, 125 g de beurre. Crème aux amandes: 2 oeufs entiers, 30 g de farine, 75 g de sucre semoule, 1/4 de litre de lait, 50 g d'amandes, 1 cuillerée à soupe de rhum.

Préparez la pâte en mélangeant l'oeuf avec une pincée de sel, le sucre et la farine. Le mélange est friable. Pétrissez-le avec le beurre coupé en morceaux. Roulez la pâte en boule. Etalez au rouleau sur un demi-centimètre d'épaisseur. Préparez la crème. Travaillez les oeufs entiers avec le sucre et la farine. Délayez ce mélange avec le lait que vous aurez chauffé au préalable. Versez dans une casserole et faites épaissir à feu modéré sans cesser de remuer. Retirez du feu à l'ébullition et ajoutez les amandes en poudre et le rhum. Ne pas oublier de joindre la fève à la crème. Foncez un moule à tarte avec la moitié de la pâte. Versez dessus la crème aux amandes et recouvrez avec le reste de la pâte également étalée au rouleau. Badigeonnez la surface avec un peu de lait et saupoudrez légèrement de sucre. Dessinez des croisillons avec la pointe d'un couteau et faites cuire à four moyen (th 5/6, 210°C). Attendez que la galette soit bien refroidie avant de la démouler.

GALETTE DES ROIS

Pour 8 personnes: 1 paquet de pâte feuilletée surgelée, 100 g de sucre en poudre, 100 g d'amandes en poudre, 20 g de farine, 100 g de beurre, 3 oeufs, 1 blanc d'oeuf, 100 g de sucre glace, 10 g de farine, 1 fève.

Faire décongeler la pâte feuillée puis la séparer en deux. Abaisser une moitié de manière à garnir un moule à tarte de 21 cm de diamètre (prendre soin de laisser déborder la pâte sur 2 cm). Dans un saladier, mélanger le sucre en poudre, les amandes, 20 g de farine puis y verser progressivement 100 g de beurre en pommade, ajouter 2 oeufs (un par un) et travailler au fouet. Mettre la fève dans ce mélange puis le verser sur le fond de tarte. Avec la seconde moitié de pâte, façonner un cercle d'un diamètre un peu supérieur à celui de la tarte. Passer le troisième oeuf battu sur les 2 cm de pâte dépassant du bord du fond et poser le 2e cercle dessus. Passer délicatement le rouleau sur le moule pour faire adhérer les bords, laisser reposer une heure au frais. Ce laps de temps écoulé, préparer une crème en mélangeant le blanc d'oeuf, le sucre glace et les 10 g de farine, battre ce mélange puis en napper le dessus de la tarte que l'on décorera ensuite en disposant en croisillons des lanières de pâte feuilletée sur le dessus. Mettre à four préalablement chauffé (220°C, th 6) pendant 20 minutes puis recouvrir d'une feuille d'aluminium et prolonger la cuisson 30 minutes en ramenant la chaleur du four à 160° (th 3). Servir froid.

GALETTE DES ROIS FOURREE AUX AMANDES

Pour 8 personnes: 400 g de pâte feuilletée, 1 jaune d'oeuf. La crème aux amandes: 200 g de sucre en poudre, 200 g d'amandes en poudre, 2 oeufs, 4 c à soupe de rhum.

Dans une grande casserole, travaillez les oeufs avec le sucre en poudre à la spatule jusqu'à l'obtention d'un mélange bien homogène. Ajoutez la poudre d'amandes peu à peu en remuant, parfumez avec 4 c à soupe de rhum. Mettez sur feu doux et faites chauffer pendant une à deux minutes en remuant sans cesse. Laissez tiédir. Sur un plan de travail fariné, abaissez la pâte feuilletée au rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 1,5 à 2 cm en formant un rectangle assez grand pour y découper deux cercles à l'aide de deux assiettes retournées. Avec une spatule, étalez la crème aux amandes sur l'un des cercles, glissez-y la fève, mouillez le tour du disque de pâte et déposez le second disque. Sans trop appuyer, soudez les bords ensemble. Préchauffez le four th 6 (180°C). Déposez la galette sur la plaque beurrée du four. Striez le dessus avec la pointe d'un couteau puis dorez au pinceau avec le jaune d'oeuf délayé dans un peu d'eau. Glissez à four chaud pendant 30 mn. Si le dessus dore trop vite, couvrez, à mi-cuisson. Retirez la feuille d'aluminium 5 mn avant la fin. Servez tiède.

GATEAU A LA CREME FRAICHE

350 g de farine, 15 g de levure, 1 tasse de lait, 1 oeuf, 50 g de beurre, 50 g de sucre, 125 g d'amandes entières, 250 g de crème fraîche, une pincée de cannelle.

La pâte: tamiser la farine dans une terrine. Ajouter la levure dissoute dans le lait, l'oeuf, le beurre et le sucre. Travailler vivement à la main. Il faut que la pâte soit molle. Ajouter au besoin un peu de lait. Mettre en boule. Recouvrir d'un linge et laisser au chaud jusqu'à ce que la boule ait doublé de volume. La garniture: Mettre dans une casserole 50 g de beurre, 125 g de sucre, 125 g d'amandes entières, 250 g de crème fraîche. Faire cuire doucement 1/4 d'heure. Etendre la pâte au rouleau en forme de rectangle sur une planche préalablement farinée. La poser sur la plaque à four. Etaler la garniture Sur la pâte. Faire cuire 20 à 25 mn à four chaud. Une fois refroidi, découper le gâteau en rectangles pour le servir.

GATEAU AMANDINE

Pour 4 à 5 personnes: 125 g de farine, 2 oeufs, 120 g d'amandes en poudre, 125 g de beurre, 125 g de sucre en poudre, 150 g de sucre glace, 1/2 paquet de levure chimique, 2 c à soupe de café soluble, un peu d'amandes effilées.

Casser les oeufs en séparant les blancs des jaunes qui seront seuls utilisés. Travailler longuement à la fourchette les jaunes d'oeufs et le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Faire fondre le beurre au bain-marie, dès qu'il est fondu, l'ajouter au mélange jaunes d'oeufs/sucre. Réunir poudre d'amandes, farine et levure puis les ajouter au mélange précédent. Délayer la moitié du café soluble dans une cuillerée à soupe d'eau et travailler le tout pour obtenir une pâte bien homogène. Verser dans un moule beurré et cuire à four doux

(th 5/6, 200° environ). Démouler dès la sortie du four et laisser refroidir. Délayer le reste du café dans très peu d'eau et utiliser ce liquide pour travailler le sucre glace et obtenir une pâte coulante. Etaler ce glaçage sur le gâteau refroidi. Décorer avec les amandes effilées. Ce gâteau peut être servi seul ou avec de la confiture ou une crème anglaise. Dans ce cas, on pourra supprimer le glaçage.

GATEAU AUX AMANDES

Travaillez 5 jaunes d'oeufs, 100 g de sucre et une pincée de sel en mélange mousseux. Ajoutez le zeste râpé de 3 oranges et 250 g d'amandes en poudre, Incorporez les blancs des 5 oeufs montés en neige. Versez dans un moule à manqué beurré de 20 cm de diamètre. Faites cuire à four moyen (180° C) pendant 40 mn. Vérifiez la cuisson, démoulez et laissez refroidir sur grille, Décorez à volonté de tranches d'oranges confites et d'amandes, effilées grillées.

GATEAU AUX AMANDES

Pour 6 à 8 personnes: 150 g d'amandes en poudre, 6 oeufs, 1 c à soupe de rhum, 150 g de sucre, 75 g de fécule de pommes de terre, 50 g de beurre. Beurre et farine pour le moule.

Séparez les jaunes d'oeufs des blancs, réservez 2 blancs à part et mélangez-les à la poudre d'amandes et au rhum. Fouettez les 4 autres blancs d'oeufs en neige ferme avec une pincée de sel. D'autre part, travaillez les jaunes d'oeufs avec le sucre en mélange blanchâtre et mousseux. Ajoutez les amandes et continuez à fouetter jusqu'à ce que la préparation soit légère et bien liée. Joignez alors la fécule et le beurre fondu. Incorporez pour terminer les blancs en neige très délicatement en soulevant la pâte pour ne pas les faire retomber. Vous pouvez ajouter le quart des blancs sans précaution, pour alléger la pâte et faciliter l'incorporation des suivants. Remplissez de cette préparation un moule à tarte beurré et fariné et faites cuire à four moyen préchauffé pendant 45 mn. Démoulez et laissez refroidir sur une grille. Servez tiède ou froid avec de la confiture de votre choix.

GATEAU AUX AMANDES

Pour 6 personnes: 100 g d'amandes en poudre, 100 g de sucre en poudre, 50 g de farine, 4 blancs d'oeufs, une pincée de sel, 50 g de beurre, 1 c à soupe de levure en poudre. Garniture: 1/2 pot de confiture d'abricots, amandes entières mondées à volonté.

Travaillez les amandes avec le sucre et la farine. Fouettez les blancs d'oeufs en neige ferme et incorporez-les délicatement. Joignez le beurre fondu et la levure, versez dans un moule à manqué beurré de 18 cm de diamètre. Faites cuire à four moyen (180°C) pendant 40 mn. Démoulez, laissez refroidir sur grille. Faites fondre la confiture d'abricots sur feu doux, badigeonnez-en le gâteau et décorez d'amandes à volonté.

GATEAU AUX AMANDES

Pour 8 personnes: 200 g de sucre, 175 g de beurre, 125 g de farine, 150 g d'amandes moulues, 8 blancs d'oeufs, une pincée de sel.

Travaillez le sucre avec le beurre en pommade. Mélangez la farine et les amandes. Battez les blancs en neige avec une pincée de sel. Incorporez farine et amandes au mélange sucre-beurre en alternant avec des blancs en neige que vous ajouterez délicatement. Versez dans un moule à manqué beurré à charnières et faites cuire 15 mn à four moyen (180°C) préchauffé. Démoulez et laissez refroidir. Vous pouvez présenter le gâteau tel quel ou le garnir d'amandes effilées grillées.

GATEAU AUX AMANDES

Crème: 3 dl de lait, 1 gousse de vanille, 4 jaunes d'oeufs, 30 g de farine, 80 g de sucre, une noix de beurre, 100 g d'amandes en poudre, 1 c à soupe de Sherry Cream (à volonté). 500 g de biscuits à la cuillère, 1 dl de Sherry Cream, 3 c à soupe d'eau. Meringue 4 blancs d'oeufs. Garniture: 125 g de sucre glace. Garniture: 70 g d'amandes effilées.

Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en deux. Versez-le sur les jaunes d'oeufs battus avec le sucre et la farine. Faites épaissir la crème sur feu doux. Hors du feu ajoutez le beurre, les amandes en poudre et le sherry. Trempez rapidement les biscuits dans le mélange sherry-eau et tapissez-en le fond d'un plat creux beurré. Nappez de la crème, recouvrez d'une couche de biscuits bien imbibés, posez par-dessus une assiette huilée et mettez le tout au réfrigérateur pendant plusieurs heures (ou la veille). Battez les blancs d'oeufs avec le sucre glace dans une casserole placée dans un bain-marie. Quand la meringue forme des pointes au bout du fouet, recouvrez-en le gâteau démoulé. Décorez le tout d'amandes effilées et grillées. Variante. Le gâteau est le même, mais la meringue est additionnée de 125 g d'amandes en poudre, mise à la poche à douille et passée quelques secondes sous le gril du four.

GATEAU AUX AMANDES

Pour 6 à 8 personnes: 6 oeufs, 150 g de sucre, 200 g d'amandes en poudre, 1 c à soupe de zeste de citron râpé, une pincée de cannelle en poudre, beurre pour le moule, sucre glace à volonté.

Séparez les blancs d'oeufs des jaunes. Travaillez les jaunes en mélange mousseux avec le sucre, joignez les amandes puis le zeste de citron et la cannelle. Fouettez les blancs d'oeufs en neige ferme et incorporez-les délicatement à la pâte. Versez-la dans un moule à manqué beurré tapissé de papier d'aluminium beurré (de 20 cm de diamètre environ) et faites cuire 45 mn environ à four moyen (180°C). Vérifiez la cuisson, laissez tiédir un peu avant de démouler. Laissez refroidir sur grille. Saupoudrez de sucre glace à volonté pour servir.

GATEAU AUX AMANDES AU CITRON

Travaillez 250 g de sucre et 4 jaunes d'oeufs en mélange mousseux. Ajoutez 200 g d'amandes en poudre, le jus de 2 citrons et le zeste râpé de 1 citron. Incorporez les 4 blancs d'oeufs battus en neige. Versez dans un moule à manqué beurre et faites cuire 40 mn à four moyen (180°C). Vous pouvez décorer le gâteau de rondelles de citron confites ou le glacer au sucre.

GATEAU AUX AMANDES FOURRE AU CHOCOLAT

Pour 6 personnes. Il vaut mieux le cuire la veille. 125 g de farine, 200 g d'amandes en poudre, 125 g de sucre en poudre, 75 g de beurre, 3 oeufs, une pincée de sel, 1 sachet de levure en poudre. Crème pour fourrer: 125 g de chocolat fondant, 10 cl de lait, 1 c à soupe de crème fraîche, 30 g de beurre, quelques gouttes d'extrait de café. Garniture: 4 c à soupe de lemon curd (crème anglaise au citron) ou de marmelade d'oranges, quelques amandes mondées, des noisettes, des feuilles en massepain (ou en pain hostie si vous en trouvez), ou des bâtons d'angélique.

Mélangez la farine, les amandes et le sucre, ajoutez le beurre fondu et les oeufs battus. Travaillez bien pour avoir une pâte homogène. Joignez le sel et la levure en poudre. Versez cette pâte dans un moule beurré et faites cuire 50 mn à four moyen préchauffé. Si le gâteau brunit trop vite, protégez-le avec du papier d'aluminium. Démoulez et laissez refroidir sur grille. Préparez la crème: cassez le chocolat en petits morceaux et faites-les fondre doucement au bain-marie; ajoutez le lait, la crème, le beurre et l'extrait de café. Mélangez pour avoir une crème lisse. Coupez le gâteau en deux et tartinez-le de crème au chocolat. Reconstituez le gâteau et nappez le dessus de crème au citron, ou de marmelade d'oranges. Décorez avec les amandes, les noisettes et les feuilles à volonté.

GATEAU DE SIENNE

Pour 10 personnes: 400 g d'amandes et de noix décortiquées et hachées, 1 orange, 2 citron, 300 g de sucre, 100 g de farine, 2 c à soupe de rhum, 3 oeufs, 2 c à soupe de sucre glace, 50 g de beurre.

Passer les amandes et les noix à four doux. Faites fondre le sucre avec le rhum et lorsqu'il commence à caraméliser, ajoutez les fruits secs. Remuez bien. Disposez la farine dans une terrine, mélangez avec les oeufs, le jus d'orange et du citron, ajoutez le mélange amandes-noix. Lorsque la pâte est bien lisse, versez la dans un moule à manqué beurré. Faites cuire à four moyen pendant 35 minutes. Démoulez, saupoudrez de sucre glace.

GATEAU TURC

Faire fondre 250g de beurre et mélanger à 1 kg de semoule fine, ajouter un peu de sel. Ajouter 1/2 verre d'eau de fleur d'oranger puis de l'eau pour faire la consistance d'une pâte à tarte. Travailler la pâte 2h. rajouter en dernière minute un peu d'eau pour qu'elle soit de consistance plus molle qu'une pâte à tarte. Faire 7 boules avec la pâte mettre un torchon dessus et laisser reposer 1/2 h. Farce: Râper 1 kg d'amandes, 150 g de noix 250 g de noisettes, ajouter 1

mesure de sucre pour 3 mesures d'amandes. Mélanger avec 1 à 2 verres d'eau de fleur d'oranger pour que ce soit un peu mouillé. Etaler chaque boule,(aussi mince qu'une feuille) beurrez un plateau y mettre la première pâte, beurrez la feuille, mettre les amandes. Finir par une feuille. Cuire à four chaud.

GELEE D'AMANDE

1/2 litre de lait, 20 amandes, 1 amande amère, 6 cuillerées de sucre, 9 feuilles de gélatine alimentaire.

Pilez les amandes douces et l'amère. Versez dans une casserole le lait, Le sucre et les amandes pilées. Faites bouillir et passez dans un chinois. Trempez les feuilles de gélatine 5 minutes dans de l'eau froide, pressez-les pour en extraire le surplus d'eau. Mettez-les dans le lait en tournant. Versez dans un moule. Laissez au réfrigérateur au moins 4 heures. Démoulez et servez glacé.

GELEE D'AMANDE AUX FRUITS

Pour 6 personnes: 1/2 litre d'eau, 3 c à soupe de gélatine en poudre, 150 g de sucre, 1/2 litre de lait, 2 c a café d'essence d'amandes, 1 boîte de macédoine de fruits.

Délayez la gélatine dans 1 dl d'eau prélevé sur la quantité totale. Laissez reposer 10 mn. Faites fondre le sucre dans le reste d'eau. Ajoutez la gélatine en remuant sur feu doux. Quand elle est bien dissoute, joignez le lait et l'essence d'amandes. Versez sur un plat, sur 4 cm d'épaisseur et faites prendre au réfrigérateur. Coupez ensuite en losanges et mélangez-les à la macédoine de fruits égouttée à laquelle vous pouvez ajouter des lychees (également en boîte).

GLACE PRALINEE

1 litre de lait, 1 gousse de vanille, 6 jaunes d'oeufs, 150 g de sucre, 150 g de pralin acheté tout préparé, 100 g de crème fraîche, vermicelles en chocolat.

Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en deux. Retirez du feu, laissez infuser. D'autre part, fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre (réservez les blancs pour une autre utilisation), utilisez le batteur électrique muni des gros crochets éventuellement, pour avoir un mélange mousseux. Versez le lait chaud peu à peu sur les oeufs (retirez la gousse de vanille). Remettez sur feu très doux et faites épaissir sans cesser de remuer et en évitant soigneusement l'ébullition qui ferait tourner la crème. Retirez du feu quand la crème est nappante et laissez refroidir. Incorporez alors le pralin puis la crème fraîche fouettée et versez dans la sorbetière. Faites prendre (il faut 2 à 3 h selon les types d'appareil). Quand la glace est prise mais encore moelleuse, versez-la dans un moule décoratif et remettez-la au freezer pour qu'elle durcisse. Pour servir, démoulez et décorez de vermicelles en chocolat. Accompagnez de gaufrettes ou cigarettes russes. Attention, selon le degré de froid de votre freezer, il faudra sortir la glace de 15 à 20 mn avant de servir pour qu'elle soit agréable à déguster. Le pralin est constitué de

sucre fondu jusqu'à la coloration brune, mélangé à des amandes grillées (en proportions égales). Le tout étant parfumé à la vanille et ensuite pilé. Il est plus simple de l'acheter tout préparé.

MAKROUDS AUX AMANDES

1 kg de semoule moyenne, 6 oeufs, 1 verre d'huile, 300 g de pâte d'amande, 1 c à café de fleur d'oranger, 1 pincée de sel, 250 g de miel, huile pour friture.

Faire chauffer la semoule dans une poêle sans matière grasse. La faire légèrement dorer. La mettre ensuite dans une terrine et verser l'huile froide. Laisser reposer 1 h. Pétrir en incorporant les oeufs, la fleur d'oranger et le sel. Etaler la pâte sur une planche en en faisant 2 rubans de 40 cm de long sur 6 cm de large et 2 cm d'épaisseur. Creuser le centre d'un des rubans et mettre tout le long la pâte d'amandes, recouvrir de l'autre ruban de pâte et appuyer en tassant avec la main. Couper ce ruban en faisant des parts en biais de façon à former des losanges. Faire frire à feu modéré chaque losange dans de l'huile chaude. Une fois dorés les plonger dans du miel tiède pendant 15 mn. Variante: même recette mais en utilisant 1 oeuf au lieu de 6 et 2 grands verres eau.

MASSEPAIN AM

250 g de sucre semoule, 250 g de sucre glace, 200 g de poudre d'amandes, 1 blanc d'oeuf.

Versez 1 dl d'eau dans une casserole, ajoutez le sucre en poudre et posez la casserole sur feu doux. Laissez cuire le sirop au boulé 115°C, 118°C et plongez la casserole dans de l'eau froide pour arrêter la cuisson du sirop et le rafraîchir. Versez la poudre d'amandes dans le sirop et remuez avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Battez le blanc à la fourchette et ajoutez-le dans la casserole. Mélangez. Posez la casserole sur feu doux et remuez pendant environ 3 mn, jusqu'à ce que la pâte devienne très épaisse. Poudrez le plan de travail de sucre glace posez la pâte sur le plan de travail et malaxez-la pendant 5 mn, en y incorporant le sucre glace, jusqu'à ce qu'elle soit élastique et lisse. Roulez le massepain en boule et enfermez cette boule dans un sachet pour congélation. Laissez-la au réfrigérateur jusqu'au moment de l'utilisation. Vous pouvez conserver le massepain pendant deux mois au réfrigérateur. Le massepain est en fait de la pâte d'amandes cuite. Il est beaucoup plus compact et malléable que la pâte d'amandes crue, et il permet la réalisation de nombreuses décorations.

MENDIANT

Pour 8 à 10 personnes: La pâte à succès: 180 g d'amandes mondées, 180 g de sucre semoule, 6 blancs d'oeufs. La farce: 80 g de cerneaux de noix, 100 g d'amandes grillées, 80 g de noisettes grillées, 50 g de pistaches. La ganache simple: 300 g de chocolat à cuire ou à croquer, 250 g de crème épaisse. Préparation: 20 minutes. 12 heures à l'avance. Cuisson: 8 mn. Montage: 10 minutes. Réalisation: délicate. Poche à douille n° 8.

Préparation de la pâte à succès: Broyer les amandes et le sucre semoule au mixeur. Monter en neige très ferme les blancs d'oeufs. Mélanger tous ces éléments le plus délicatement possible, sans faire retomber les blancs. Beurrer et fariner une plaque à four. Remplir la poche à douille de pâte à succès. Former 2 disques de 22 cm de diamètre sur la plaque en partant d'un centre et en tournant pour former des cercles concentriques. Faire cuire dans le four préalablement chauffé pendant 7 a 8 minutes. Pour obtenir un cercle parfait, retourner une assiette sur les disques de succès cuits, puis égaliser tout autour au couteau. Préparation de la ganache: Mettre la totalité de la crème fraîche dans une casserole à fond épais. Faire bouillir à feu vif une minute ou deux, en remuant à l'aide d'un fouet. Retirer la casserole du feu. Casser le chocolat en petits carrés, les ajouter hors du feu, à la crème bouillie. Remuer l'ensemble jusqu'à obtention d'un mélange homogène et lisse. Couvrir et laisser refroidir environ 12 heures. Hacher grossièrement les fruits secs: noix, pistaches amandes et noisettes. Le lendemain, ramollir la ganache au bain-marie. Garnir un disque de succès avec la ganache sur 1 cm d'épaisseur à l'aide de la poche à douille, y parsemer dessus quelques amandes grillées, quelques pistaches, quelques noisettes grillées et des cerneaux de noix. Poser dessus le second disque, mettre à refroidir dans le réfrigérateur pendant 1 heure. Etaler le reste de ganache sur le gâteau en lissant bien la surface à l'aide d'une spatule. Saupoudrez de cacao amer.

MERINGUES AUX AMANDES

6 blancs d'oeufs, 300 g de sucre glace, 200 g d'amandes effilées.

Fouettez les blancs d'oeufs dans un récipient assez haut, à fond arrondi placé dans un bain-marie chaud avec le sucre glace tamisé. Peu à peu le mélange épaissit et blanchit. Quand la meringue est prête, elle est bien blanche et forme des pointes au bout du fouet. Ajoutez alors les amandes et disposez la meringue sur une tôle huilée, en petits tas égaux, soit à l'aide de deux cuillères, soit à l'aide d'une poche à douille (ce qui fait de plus jolies

meringues). Laissez sécher à four très doux, de 45 mn à 1 h. Détachez les meringues à l'aide d'une spatule et conservez celles qui ne sont pas consommées le jour même dans une boîte métallique.

NOUGAT AUX AMANDES

Mélanger 400 g d'amandes mondées et 400 g de noisettes. Dans un mortier, travailler au pilon pour réduire les fruits secs en poudre grossière. Elle ne doit surtout pas être fine. Faire ce travail en plusieurs fois. Monter 6 blancs d'oeufs en neige très ferme dans un grand saladier. Ajouter amandes et noisettes pilées grossièrement. Mélanger délicatement au fouet afin d'obtenir une pâte homogène et bien répartie. Laisser reposer. Dans une casserole à fond épais, verser 500 g de miel et 500 g de sucre, laisser fondre le mélange à petit feu, pendant 8 à 10 mn. Hors de la flamme, incorporer la préparation, tourner vigoureusement à la cuillère en bois. Racler pour récupérer tout le miel, en soulevant la préparation. Tapisser un moule à cake de papier d'aluminium. Y verser la pâte, égaliser. Placer le nougat au réfrigérateur pendant 3 h. Démouler, servir en tranches.

NOUGATINE GLACEE A LA MANDARINE IMPERIALE

Pour 8 personnes. Préparation: 1 h 15 mn. Cuisson: 50 mn. Une génoise rectangulaire ou un paquet de biscuits à la cuiller, 3 oranges, 300 g de sucre en morceaux, 3 dl d'eau, 2 dl de Mandarine Impériale, 25 cl de crème liquide. Pour la nougatine: 100 g de sucre en morceaux, une cuillerée à soupe d'eau, 100 g d'amandes concassées. Pour la meringue italienne: 8 blancs d'oeufs, 50 g de sucre en poudre, 425 g de sucre en morceaux, 15 cl d'eau.

Ce dessert se prépare la veille pour le lendemain ou le matin pour le soir. Levez le zeste des oranges à l'aide d'un couteau économe. Coupez-le en fine julienne. Faites le blanchir deux minutes dans une casserole d'eau bouillante, puis égouttez-le. Versez les 300 g de sucre en morceaux dans une casserole avec les trois décilitres d'eau, portez à ébullition pendant dix minutes. Ajoutez ensuite la moitié de la Mandarine Impériale et la julienne de zeste d'oranges. Laissez cuire le tout 20 minutes à petits bouillons. Retirez du feu et laissez refroidir. Préparez la nougatine. Faites cuire le sucre en morceaux mouillé avec la cuillerée d'eau jusqu'à obtention d'un caramel blond. Jetez-y aussitôt les amandes concassées, mélangez à la spatule pour obtenir une masse compacte et retirez du feu. Huilez un marbre renversez dessus la nougatine et laissez-la refroidir. Ecrasez-la ensuite avec une petite masse, puis passez dessus le rouleau à pâtisserie afin de le concasser plus finement. La meringue italienne: montez les blancs en neige ferme en leur incorporant le sucre en poudre. Préparez un sirop au petit boulé (120°C) avec le sucre en morceaux et l'eau. Lorsqu'il est à point, versez-le sur les blancs d'oeufs en fouettant jusqu'à complet refroidissement. Fouettez la crème en Chantilly. Mesurez la meringue italienne. Incorporez-lui la même quantité de Chantilly ainsi que la nougatine concassée et le tiers de la julienne de zeste d'oranges soigneusement égouttée. Versez cette préparation dans un moule à cake et portez-le au congélateur à -18° pendant au moins deux heures. Taillez le socle de génoise aux mêmes dimensions que le moule à cake et placez-le dans un plat ovale. A défaut de génoise rangez-y des biscuits à la cuillère. Imbibez ce socle avec le sirop de cuisson des zestes, après avoir retiré ceux-ci, et en lui ajoutant le reste de Mandarine Impériale. (Si ce sirop vous semble trop épais vous pouvez en préparer un autre en faisant cuire 150 g de sucre en morceaux avec un décilitre d'eau pendant 10 minutes. Laissez-le refroidir et parfumez-le avec le reste de Mandarine Impériale). Démoulez sur le socle, la nougatine en passant une lame de couteau autour du moule. Remettez le tout 15 minutes au congélateur et, pendant ce temps, pelez les tranches d'oranges à vif. Pour servir, décorez le dessus de la nougatine avec le reste des zestes d'oranges confits et disposez autour les tranches d'oranges.

PAIN DES HOURIS

Pour 8 personnes: 100 g d'écorces de citron confit, 350 g de poudre d'amandes, 250 g de sucre, 7 oeufs.

Hachez menu les écorces de citron confit, mélangez-les à la poudre d'amandes et au sucre. Séparez les blancs d'oeufs des jaunes, ajoutez ceux-ci à la pâte. Fouettez les blancs en neige ferme et incorporez-les délicatement à la pâte. Versez le tout dans un moule à manqué beurré sons le remplir. Faites cuire 1 h à four moyen. Vérifiez la cuisson avant de sortir le gâteau du four. Ce gâteau peut être saupoudré de sucre à sa sortie du four.

PAINS D'AMANDES

150 g de cassonade, 125 g de beurre, 1 oeuf, 3 g de levure en poudre, 1 pincée de sel, 1 pointe de couteau de cannelle, 100 g d'amandes hachées, 250 g de farine.

Préparez la pâte en mélangeant la cassonade avec la matière grasse ramollie, l'oeuf entier, la levure en poudre, le sel et la cannelle. En fin de mélange, incorporez les amandes et travaillez la préparation en y ajoutant la farine. Faites alors un rouleau de cinq centimètres de diamètre et laissez durcir pendant quelques heures. Ceci fait, découpez en tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur et portez à cuire à four moyen pendant quinze à vingt minutes.

PASTILLES AUX AMANDES

100 g d'amandes en poudre, 200 g de sucre en poudre, 2 blancs d'oeufs, 1/2 sachet de sucre vanillé, sucre glace.

Mettez les amandes en poudre dans un bol et travaillez- les avec le sucre que vous ajouterez peu à peu. Lorsque le sucre est incorporé, joignez les blancs d'oeufs et le sucre vanillé. Mélangez bien le tout de façon à obtenir une pâte plutôt molle. Versez-la dans une poche à douille munie d'un embout lisse et répartissez-la en pastilles assez grosses sur la plaque du four tapissée de papier sulfurisé. Aspergez légèrement les pastilles d'eau, saupoudrez de sucre glace et faites cuire 12 à 15 mn à four doux. Détachez-les du papier et laissez refroidir pendant quelques minutes sur un plat légèrement humide.

PATE D'AMANDES 1

125 g de poudre d'amandes, 125 g de sucre en poudre, 15 g de crème de riz, 1 c à soupe d'eau chaude, 1 c à soupe de kirsch, colorant.

Délayez la crème de riz avec l'eau chaude et le kirsch. Mélangez amandes en poudre, sucre, pâte de crème de riz. Travaillez le mélange au pilon pour obtenir une pâte ferme et lisse. Pour de la pâte au café remplacer le kirsch par 1 c à café d'essence de café et 2 c à café d'eau.

PATE D'AMANDES 2

Pour 250 g de pâte d'amandes: 125 g de sucre glace, 125 g d'amandes moulues en poudre, le blanc d'un petit oeuf, quelques gouttes d'essence d'amandes amères, colorant alimentaire liquide à volonté.

Mettez d'abord le sucre et la poudre d'amandes dans un robot-mixeur. Joignez alors 2 ou 3 gouttes d'essence d'amandes amères. Si vous voulez colorer la pâte d'amandes, ajoutez à ce moment quelques gouttes du colorant choisi. Puis ajoutez progressivement le blanc d'oeuf tout en faisant fonctionner l'appareil. Poudrez la table de sucre glace et abaissez la pâte d'amandes au rouleau sur 1,5 cm d'épaisseur. Découpez des petits disques à l'emporte-pièce et disposez-

les régulièrement espacés sur un plateau tapissé de papier sulfurisé. Décorez-les de noisettes ou d'amandes enfoncées au centre et laissez sécher une nuit dans un endroit sec. Vous pouvez conserver ces friandises quelques jours enfermées dans une boîte.

PATE D'AMANDES ORIENTALE

250 g d'amandes, 4 amandes amères (ou une c à café d'extrait d'amandes amères), 200 g de sucre, 1 c à café d'eau de fleur d'oranger ou 1 paquet de sucre vanillé, 1 blanc d'oeuf.

Râper les amandes et mélanger le tout.

PRALINE

Le praliné se prépare ainsi: dans une poêle, faire un caramel blond clair avec 100 g de sucre. Quand il est à point, jeter dans le caramel 100 g d'amandes ou de noisettes non mondées. Laisser foncer le caramel jusqu'au brun et verser sur un marbre, une tôle huilée ou une feuille d'aluminium. Laisser complètement refroidir. Concasser en morceaux, broyer au moulin ou au hachoir et tamiser à travers une passoire à gros trous. Le praliné se conserve assez longtemps en boîte hermétiquement fermée.

TARTE A LA CONFITURE AUX AMANDES

Pour 6 à 8 personnes. Pâte: 250 g de farine, une pincée de sel, 250 g beurre, 1/2 dl d'eau environ. Garniture: 250 g de confiture de framboises ou (autre confiture de votre choix), 200 g de poudre d'amandes, 50 g de sucre, une pincée de sel, 50 g de crème fraîche, 2 oeufs, 50 g d'amandes effilées.

Tamisez la farine avec le sel. Versez-la en fontaine. Au centre, mettez le beurre en parcelles, ramolli à la température de la pièce. Pétrissez rapidement du bout des doigts pour incorporer la matière grasse à la farine. Ajoutez suffisamment d'eau dans la pâte pour pouvoir la rouler en boule. Laissez-la reposer 1 h. Etalez-la ensuite au rouleau et foncez-en un moule à tarte beurre. D'autre part mélangez la poudre d'amandes avec le sucre, le sel et la crème fraîche. Ajoutez les jaunes d'oeufs, puis, délicatement, les blancs battus en neige. Sur le fond de tarte prépare, étalez d'abord la confiture, couvrez avec la préparation aux amandes. Parsemez d'amandes effilées et faites cuire 35 mn à four chaud.

TARTE A LA FRANGIPANE

Préparation: 30 mn. Pâte faite 30 mn d'avance. Cuisson: 45 à 50mn. Pour une tôle de 24 cm de diamètre. Pâte sucrée: 250 g de farine, 125 g de beurre, 100 g de sucre, 1 oeuf. Frangipane: 100 g de beurre, 100 g de poudre d'amandes, 100 g de sucre, 1 oeuf, 1 cuillerée à soupe de

rhum ou de kirsch, 1 cuillerée à soupe de farine. Garniture: 3 poires, 100 g de sucre, ou 6 demi-poires au sirop.

La pâte: mélangez le beurre ramolli (non fondu), le sucre et l'oeuf, ajoutez la farine tamisée. Mélangez à fond, laissez reposer au moins 30 minutes au frais. Etendez la pâte sur 4 millimètres d'épaisseur, garnissez la tôle beurrée légèrement, piquez le fond à la fourchette. La frangipane: mélangez beurre, sucre, poudre d'amandes, jusqu'à ce que la pâte soit lisse, ajoutez le rhum, puis l'oeuf battu. Travaillez jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajoutez alors la farine. Etendez le mélange sur le fond de tarte. Posez en rosace des demi-poires cuites avec le sucre et un verre d'eau, après les avoir émincées sans séparer en tranches. Mettez au four chaud 220° th 7, faites cuire 45 minutes. La pâte d'amande monte, les poires s'affaissent, dessinant une jolie rosace. En sortant du four, faites refroidir sur grille. Glacez avec le jus de cuisson des poires, réduit en sirop.

TARTE A LA FRANGIPANE

Pour 4 personnes: 300 g de farine, 100 g de sucre, 200 g de beurre, 1/2 paquet de levure chimique, 1 oeuf, sel, 1 grande boîte de lait concentré non sucré, 100 g de sucre, 150 g de beurre, 50 g d'amandes en poudre, 4 cuillerées à soupe de

farine, 4 oeufs.

Faites la pâte en mélangeant la farine, le sucre, le beurre amolli, 1 oeuf entier et la levure. Travaillez pour former une pâte homogène. Garnissez une tourtière avec la pâte finement étendue. Faites la frangipane en faisant bouillir le lait concentré étendu de son volume d'eau avec 100 g de sucre, 150 g de beurre et les amandes en poudre. Dans un bol, mélangez 4 cuillerées à soupe de farine avec un peu de lait froid, ajoutez les 4 oeufs entiers, mélangez bien. Lorsque le lait commence à bouillir versez le contenu du bol dans la casserole de lait, laissez bouillir quelques instants et laissez tiédir. Versez dans la tarte la frangipane et décorez avec des petits croisillons de pâte que vous aurez réservé à cet effet. Cuire à four chaud 20 mn environ.

TARTE A LA PATE D'AMANDES

Pâte: 15 g de levure fraîche du boulanger, 1 dl de lait, 250 g de farine, 75 g de beurre, 2 petits oeufs, 1 c à soupe de sucre, une pincée de sel. Garniture: un petit pot de confit d'amandes (magasin de régime), 1 oeuf.

Délayez la levure dans le lait tiédi. Tamisez la farine en fontaine, incorporez le beurre ramolli en parcelles, les oeufs battus, le sucre et le sel. Joignez la levure délayée, roulez la pâte en boule et laissez lever dans un endroit tiède, Quand elle a double de volume, aplatissez-la à la main et foncez un grand moule à tarte beurré. Travaillez le confit d'amandes avec l'oeuf, versez-le au centre de la tarte. Faites cuire 30 mn à four chaud.

TARTE AU SUCRE ET AUX AMANDES

Pour 6 personnes. Pâte sablée: 1 oeuf, 60 g de sucre, 250 g de farine, 125 g de beurre. Garniture: 200 g de sucre roux, 100 g d'amandes en poudre, une pincée de cannelle en poudre, 50 g de crème fraîche, 2 jaunes d'oeufs.

Travaillez l'oeuf entier avec le sucre. Versez d'un seul coup toute la farine sur ce mélange et travaillez le tout pour former un sable grossier. Incorporez ensuite le beurre divisé en parcelles. Roulez la pâte en boule et laissez-la reposer au frais 1 h au moins avant de l'étaler au rouleau. Foncez-en un moule à tarte beurré, si possible à bord amovible; car le fond de pâte est fragile. Préparez la garniture: mélangez le sucre, les amandes et la cannelle, ajoutez la crème fraîche et les jaunes d'oeufs. Versez cette préparation sur le fond de tarte et faites cuire à four chaud (200°C) pendant 45 mn.

TARTE AUX AMANDES

Pâte 750 g de farine, 750 g de beurre , 1/4 de litre d'eau. Ne pas ramollir le beurre (il reste des morceaux) Etaler la pâte très fine.. Battre un peu 3 blancs ajouter 300 g de sucre et 300 g d'amandes pelées , grillées au four et râpées. Mélanger. Etaler sur la pâte. Saupoudrer de sucre. Cuire à 18O° 1 heure. Couvrir si besoin.

TARTELETTES AUX AMANDES

Pour une dizaine de tartelettes: une dizaine de fonds de tartelettes en pâte sablée. Garniture: 2 oeufs, 150 g de sucre, 100 g de crème fraîche épaisse, 100 g d'amandes en poudre. Glaçage: 200 g de sucre glace, 2 à 3 c à soupe de jus d'orange, quelques gouttes d'huile. Pour décorer: écorces d'oranges confites à volonté.

Préparez la garniture: battez les oeufs entiers avec le sucre et la crème, joignez les amandes. Versez-la sur les fonds de tartelettes sans remplir tout à fait, car la crème gonfle en cuisant. Faites cuire à four moyen (175-200°C, th 4-5), pendant 30 mn environ. Préparez le glaçage: mélangez le sucre avec suffisamment de jus d'orange et quelques gouttes d'huile pour qu'il ait une consistance coulante sans excès. Etalez ce glaçage sur chaque tartelette refroidie, décorez à volonté avec des morceaux d'écorces d'oranges confites ou d'angélique.

TARTELETTES AUX AMANDES

Pâte: 250 g de farine, 1 pincée de sel, 100 g de beurre, un peu d'eau froide. Garniture: 1 c à soupe de gelée de framboises, 2 blancs d'oeufs, 175 g de sucre en poudre, 100 g d'amandes moulues ou en poudre.

Mélangez farine et sel. incorporez-y le beurre divisé en parcelles, en frottant entre le bout des doigts et mouillez d'un peu d'eau pour obtenir une pâte souple, mais ferme. Laissez-la reposer au frais au moins 1 heure (si vous souhaitez l'utiliser immédiatement, employez de la farine

fermentative ou additionnée de 1 c à café de poudre à lever). Abaissez la pâte finement, au rouleau, foncez-en 15 petits moules à tartelettes beurrés et répartissez-y en mince couche la cuillerée de gelée de framboises. Garnissez ensuite les tartelettes de la préparation suivante: battez les blancs d'oeufs en neige, ajoutez-y le sucre, sans cesser de battre, pendant environ 10 minutes, puis les amandes. Abaissez au rouleau un reste de pâte et découpez-y de fines bandelettes que vous disposerez en croisillons sur la garniture, en les soudant au bord des tartelettes, en pressant. Faites cuire de 20 à 25 minutes à four moyen préchauffé, puis démoulez les tartelettes, remettez-les sur la tôle du four et cuisez 5 minutes supplémentaires. Faites refroidir sur une grille.

TARTE TUNISIENNE

Sur une pâte brisée, versez un mélange de 150 g de beurre fondu, 150 g de sucre, 4 oeufs entiers et 200 g de poudre d'amandes (ou de noix de coco, ou mélange noisettes/amandes). Faire cuire 30 mn au four. Saupoudrez se sucre glace avant de servir.

TRUFFES AMANDINES

100 g de crème de riz, 5 cl de kirsch, 100 g de poudre d'amandes, 220 g de sucre glace, 125 g de chocolat.

Délayez la crème de riz avec deux cuillerées à soupe d'eau chaude et une cuillerée à soupe de kirsch. Ajoutez la poudre d'amandes et 100 g de sucre glace. Malaxez bien ces éléments. Coupez le chocolat en petits morceaux, faites-le fondre au bain-marie puis versez-le dans la préparation précédente. Mélangez bien et laissez refroidir. Préparez le glaçage en délayant 100 g de sucre glace avec juste ce qu'il faut de kirsch pour obtenir une pâte légèrement épaisse. Façonnez les truffes amandines, passez-les dans ce glaçage et laissez celui-ci durcir. Saupoudrez-les avec le reste de sucre glace.

TRUFFES AUX AMANDES ET CHOCOLAT

Pour une vingtaine. Faites fondre ou bain-marie 200 g de chocolat fondant avec 2 c à soupe de lait. Hors du feu, incorporez 1 jaune d'oeuf, 30 g de beurre et 2 c à soupe de sucre. Joignez 200 g de poudre d'amandes. Mettez au frais pendant 2 heures. Façonnez en boulettes et roulez-les dans des amandes hachées ou émincées ou des granulés en chocolat. Gardez-les au frais.

TRUFFES AUX AMANDES ET NOISETTES

Incorporez 30 g de chocolat en poudre à 120 g de pâte d'amande. Ajoutez 1 c à soupe de noisettes pilées et 2 à 3 gouttes d'essence de vanille. Préparez un sirop de sucre en faisant fondre 60 g de sucre dans 4 c à soupe d'eau et en faisant bouillir à gros bouillons. Lorsque le

sirop est au grand cassé (une cuillerée de sirop jetée dans un bol d'eau froide se sépare en filaments, mais non cassants), retirez-le du feu et plongez-y aussitôt les boulettes façonnées avec la pâte.